IB NV Vilvoordselaan 300 1130 Brussel 02/246.03.00 fax 02/246.03.19 support@ibsoft.be

Quoi de neuf en Prix de Vente V3.11 ?

Remarques importantes : Sur le CD vous pourrez retrouvez les détails du nouveau programme Prix de Vente (IB05) du mois d'Août 2008.

APERCU GENERAL DES NOUVEAUTES

Cette mise à jour est une véritable plus-value pour ce programme. Les nouvelles fonctionnalités vous aident à suivre non seulement de près votre rentabilité, achats, commandes, ... mais vous aident également à conserver des données obligatoires telles que l'autocontrôle/traçabilité ou les recettes/produits introduits que vous pourrez utiliser dans la production.
Info : En développement chez IB : un nouveau programme avec lequels vous pouvez lier vos données (achats, numéro de lot, ...) à la production pour le lien numéro de lot "in et out", prélèvements dans le stock, ...

1.**Paramètre Prix de Vente 2010** : changements du salaire/h + 0,5 €/h (Cfr feuille paramètres)
2.**Nouvelles fonctionnalités** :

° Autocontrôle en traçabilité :

- **Allergènes** : dossier au bas de l'écran de démarrage et à indiquer lors des achats/mat.prem.
- Fournisseurs, historique des commandes : **réception commande, introduction N° lot fourn.**
- A chaque phase: achats /recettes/produits semi-finis la possibilité pour consulter la **liaison directe** ou **liaison aux produits finis**.
- Dans chaque produit fini vous retrouverez **tous les ingrédients et allergènes employés.**
- **Composition automatique du produit fini avec photo et champ mémo.**
- Vous pouvez gérer vos achats ou matières premières selon leur appartenance à **un groupe d'ingrédients** (cfr. "Paramètres" N°9) et en détailler plus tard leur composition.
- Lors de l'analyse (F11) du produit fini bouton "ingrédients" vous pourrez retrouver la composition complète du produit fini. **Cette info pourra être liée au module "étiquettes produits préemballés/code barre"** dans le programme gestion de commandes !

° Production :

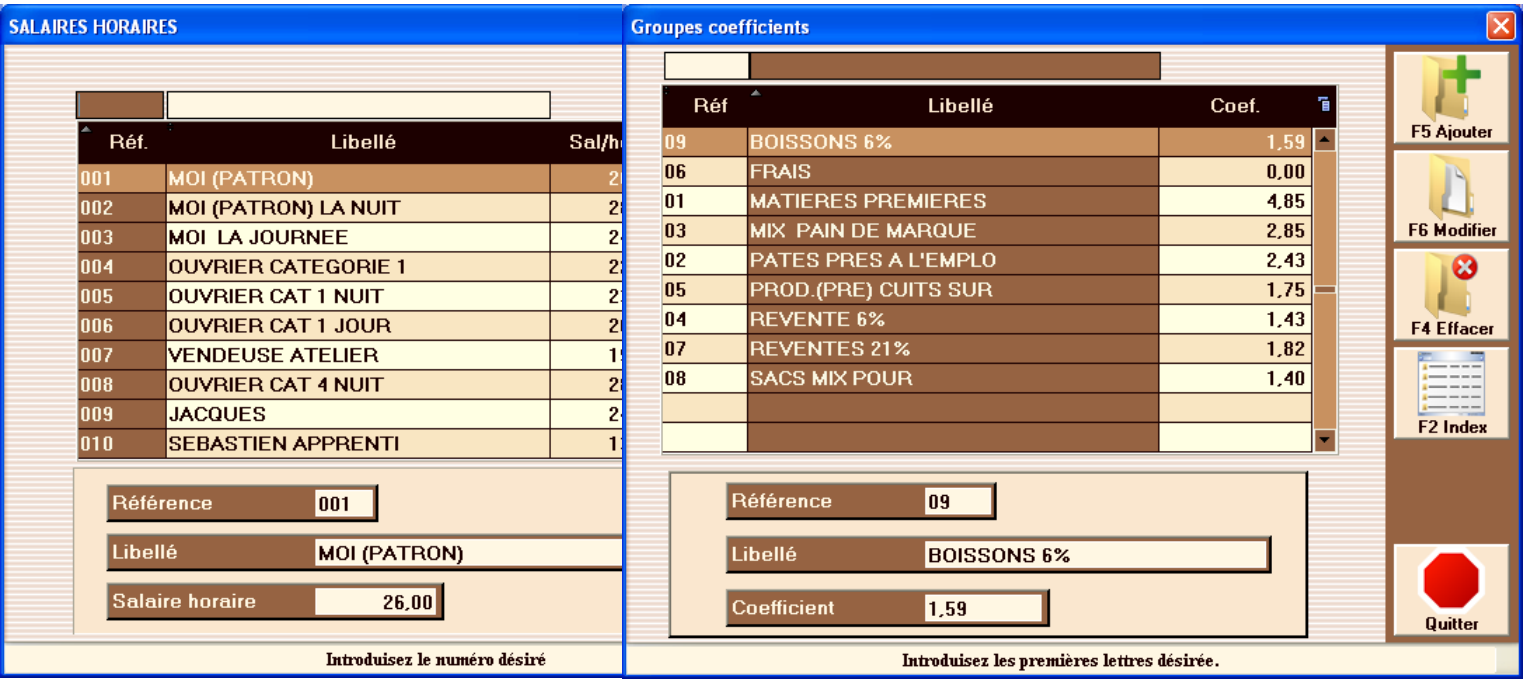
- L'emploi de **tableaux** s'est aussi élargi aux produits semi ou produits finis.
- « Feuille de préparation» à chaque stade vous avez le choix: quantité souhaitée : recette/pièces
- Lors de la composition automatique d'un produit fini vous pouvez **modifier le montant à tout moment ou travailler avec les tableaux. Très flexible à l'emploi.**
- Lors d'ingrédients de produits finis vous pouvez en modifier la quantité à tout moment .

° Autres nouveautés :

- "Ecran de Démarrage", **placement du Logo** sur l'étiquette et nom de la boulangerie-pâtisserie.
- Fournisseurs, "commandes" vous pouvez indiquer personnellement la date de livraison désirée.

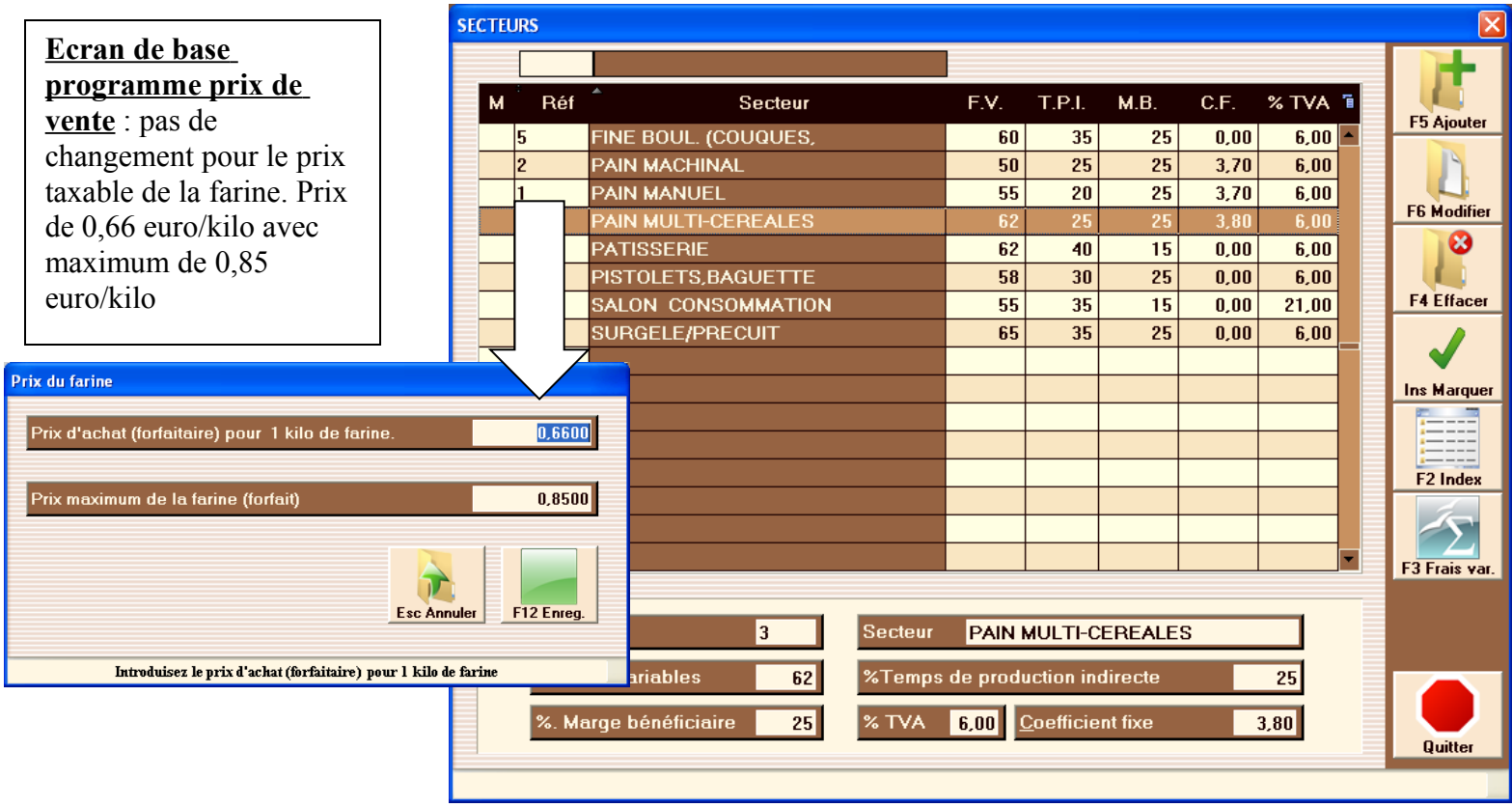
Paramètres Prix de Vente 2010

Salaires secteur boulangerie situation 1/1/2010 avec l'augmentation de 1,12% ou 0,11 euro/heure pour le travail direct (sans tenir compte avec le travail indirect de +/- 30%). Attention augmentation frais de lavage € 3,90 (+ €0,22) et frais de vêtements € 3,30 (+ € 0,15)



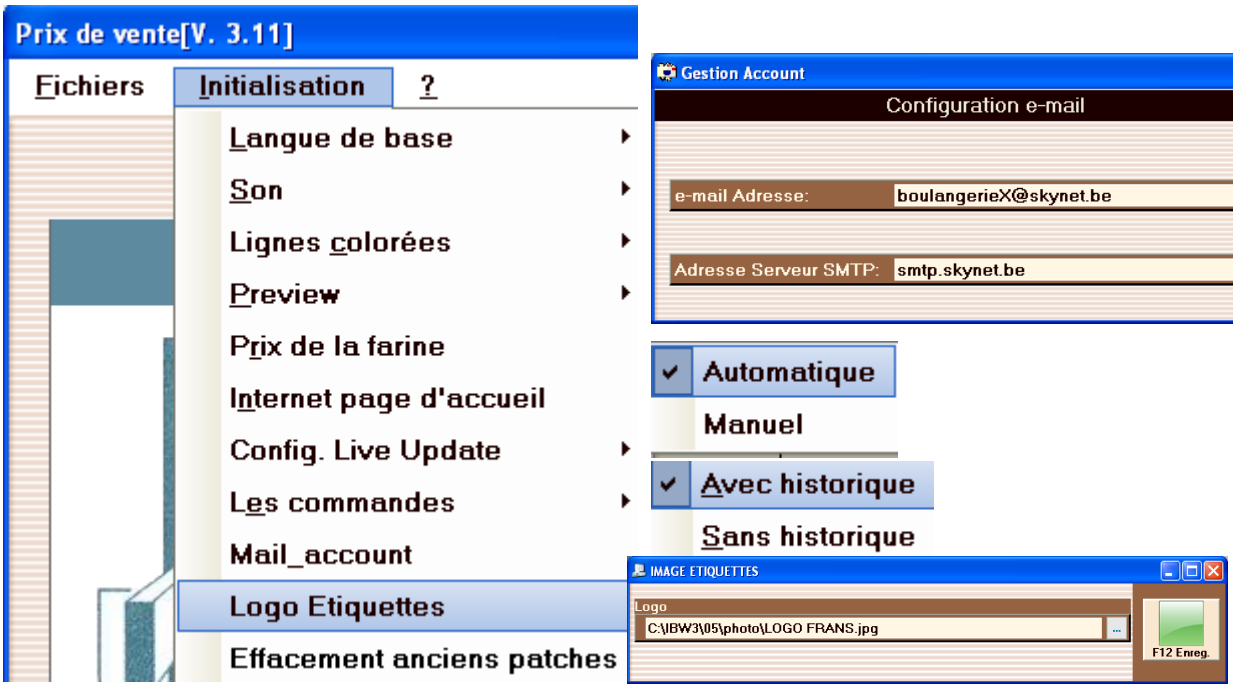
Les secteurs 2010 ne changent pas car le % des frais variables (matières premières/travail atelier) et frais fixes reste stable. Coefficient fixe taxable pour les pains reste stable autour des 3,75.

Ecran de base programme prix de vente : pas de changement pour le prix taxable de la farine. Prix de 0,66 euro/kilo avec maximum de 0,85 euro/kilo

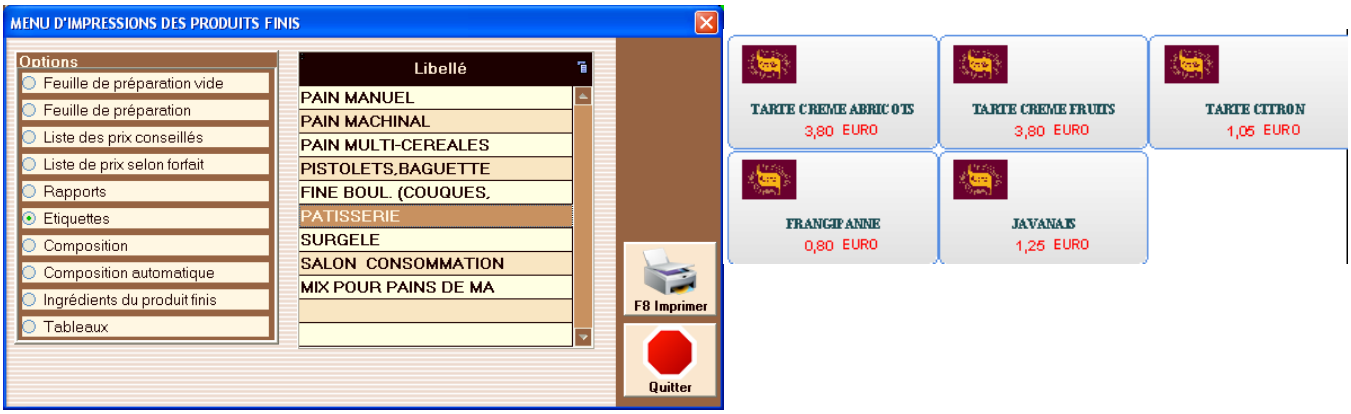


EXPLICATION DES NOUVELLES FONCTIONNALITES VERSION 3.11

1.ECRAN DE DEMARRAGE

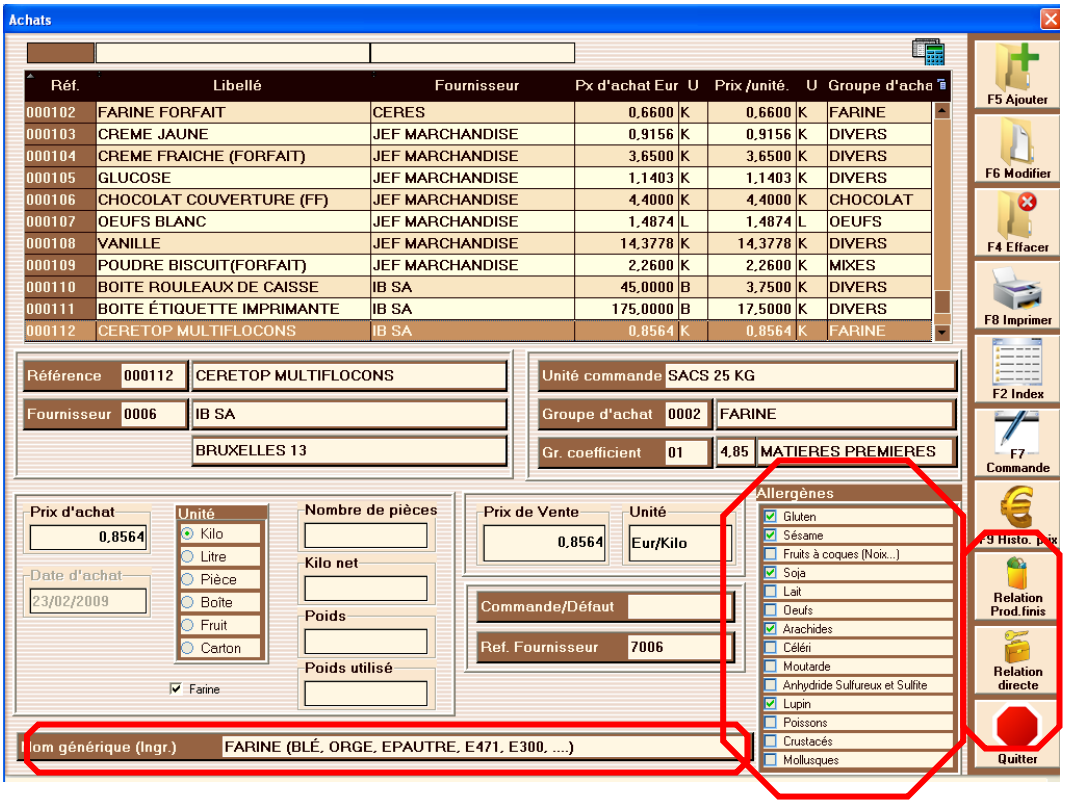


°Prix de la farine : voir page 2
°Nouveau : Configuration Live Update : installation PATCHES automatique ou manuel
°Important: **Commandes: "Avec Historique"** pour validation commande et introduction numéro de lot
°Mail account : Pour vos commandes via mail . Voor bestellingen via mail. .
Il faut introduire votre adresse Email et l'adresse SMTP server.
Le logiciel prend les données 'smtp.(nom fournisseur d'accès internet). (be/net/…)'.
En cas de doute, contactez votre fournisseur d'accès internet (Belgacom, teledisnet, chello, …).
Il est conseillé aux clients disposant d'une configuration en réseau de contacter l'administrateur du système.
°NOUVEAU LOGO étiquettes : Choisissez ici le logo que vous désirez placer sur vos étiquettes. Ces étiquettes comprennent le nom du produit fini, ainsi que son prix et servent à la boulangerie-pâtisserie. Pour l'impression, voir le menu "impression" produit fini.



°Nouveau : effacement anciens patches

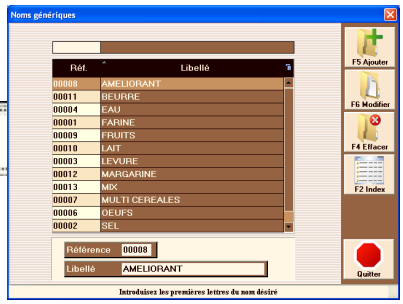
2. ECRAN MATIERES PREMIERES/ACHATS


Achats
Réf. | Libellé | Fournisseur | Px d'achat Eur | U | Prix /unité. | U | Groupe d'achat
000102 FARINE FORFAIT CERES 0,6600 K 0,6600 K FARINE
000103 CREME JAUNE JEF MARCHANDISE 0,9156 K 0,9156 K DIVERS
000104 CREME FRAICHE (FORFAIT) JEF MARCHANDISE 3,6500 K 3,6500 K DIVERS
000105 GLUCOSE JEF MARCHANDISE 1,1403 K 1,1403 K DIVERS
000106 CHOCOLAT COUVERTURE (FF) JEF MARCHANDISE 4,4000 K 4,4000 K CHOCOLAT
000107 OEUFS BLANC JEF MARCHANDISE 1,4874 L 1,4874 L OEUFS
000108 VANILLE JEF MARCHANDISE 14,3778 K 14,3778 K DIVERS
000109 POUDRE BISCUIT(FORFAIT) JEF MARCHANDISE 2,2600 K 2,2600 K MIXES
000110 BOITE ROULEAUX DE CAISSE IB SA 45,0000 B 3,7500 K DIVERS
000111 BOITE ÉTIQUETTE IMPRIMANTE IB SA 175,0000 B 17,5000 K DIVERS
000112 CERETOP MULTIFLOCONS IB SA 0,8564 K 0,8564 K FARINE
F5 Ajouter
F6 Modifier
F4 Effacer
F8 Imprimer
F2 Index
F7 Commande
F9 Histo. Prix
Relation Prod.finis
Relation directe
Quitter
Référence 000112 CERETOP MULTIFLOCONS
Fournisseur 0006 IB SA
BRUXELLES 13
Unité commande SACS 25 KG
Groupe d'achat 0002 FARINE
Gr. coefficient 01 4,85 MATIERES PREMIERES
Prix d'achat 0,8564
Unité Kilo Litre Pièce Boîte Fruit Carton
Date d'achat 23/02/2009
Nombre de pièces
Kilo net
Poids
Poids utilisé
Farine
Prix de Vente 0,8564
Unité Eur/Kilo
Commande/Défaut
Ref. Fournisseur 7006
Allergènes
Gluten
Sésame
Fruits à coques (Noix...)
Soja
Lait
Oeufs
Arachides
Céléri
Moutarde
Anhydride Sulfureux et Sulfite
Lupin
Poissons
Crustacés
Mollusques
Nom générique (Ingr.) FARINE (BLÉ, ORGE, EPAUTRE, E471, E300, ...)

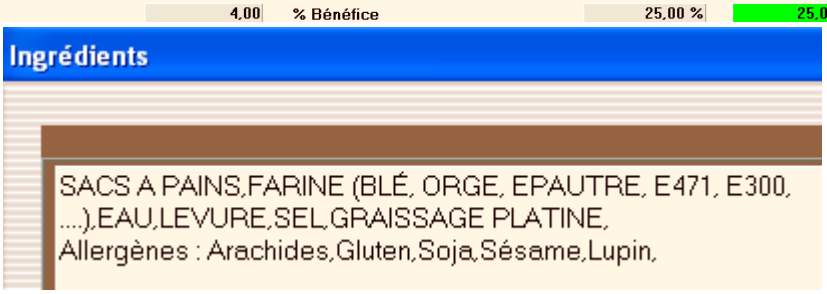
NIEUW :
A. NOM GENERIQUE
B. ALLERGENES
C. RELATION PRODUITS FINIS OU RELATION DIRECTE

A. DENOMINATION GENERALE (Ingrédients)

- C'est ici que vous pouvez classer vos achats/matières premières sous **un groupe d'ingrédients** (cfr. "Paramètres" N°9) et détailler /remplir plus tard leur composition.

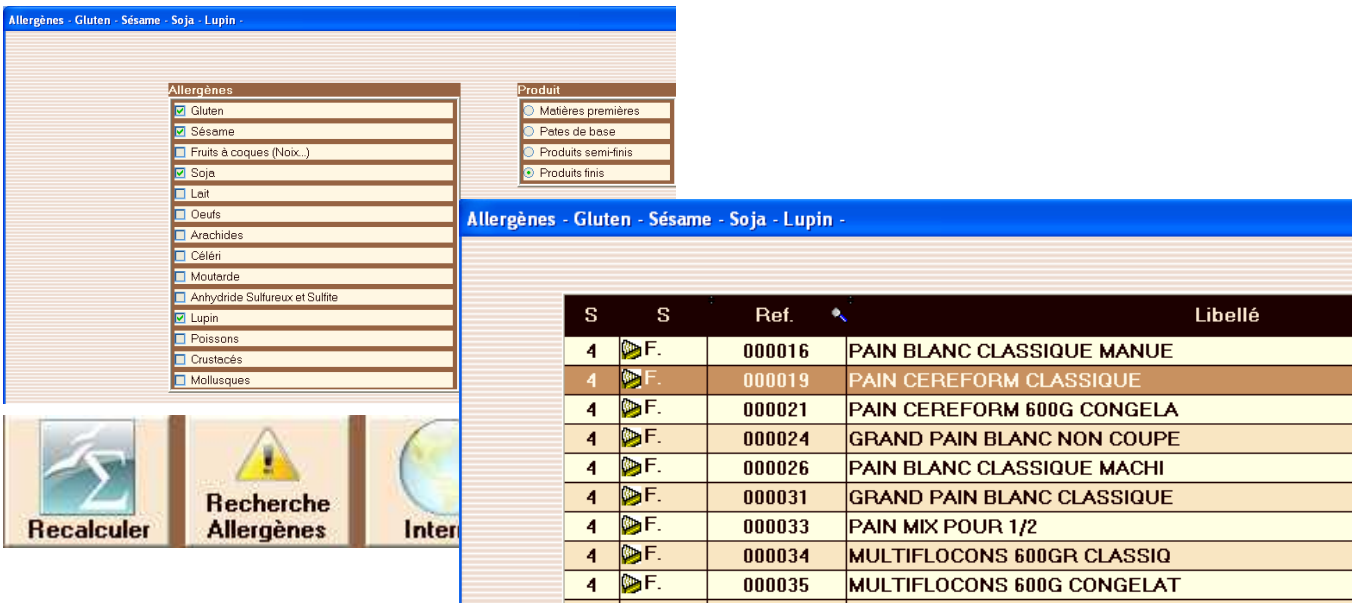


- Lors de l'analyse (F11) du produits finis , bouton "ingrédients" : vous retrouvez la totalité de la composition du produit fini avec ses allergènes. **Cette information pourra être liée au module "étiquettes produits préemballés" dans le programmes Gestion de Commandes !**


Ingrédients
SACS A PAINS,FARINE (BLÉ, ORGE, EPAUTRE, E471, E300, ...),EAU,LEVURE,SEL,GRAISSAGE PLATINE,
Allergènes : Arachides,Gluten,Soja,Sésame,Lupin,

B. ALLERGENES

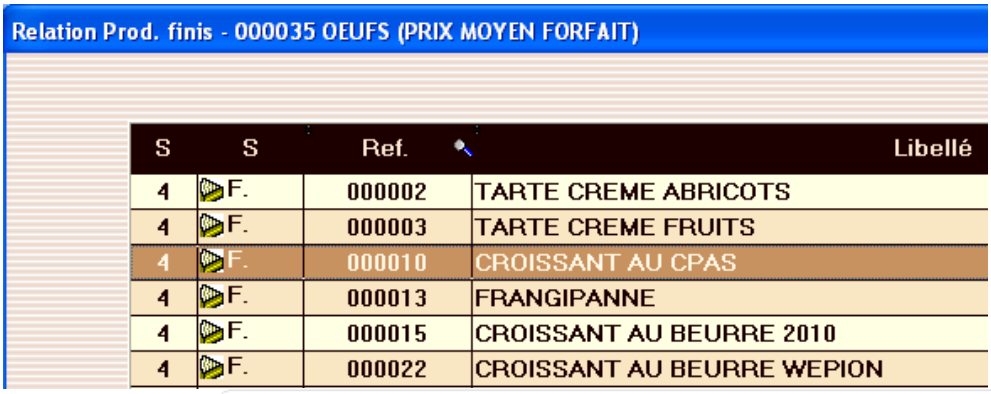
- **Allergènes** : ci-dessous écran de démarrage dossier et indication lors des achats/ matières premières.
- **Recherche d'allergène** via le bouton à gauche en dessous de l'écran du dossier ouvert



C. RAPPORT DIRECT AVEC LE PRODUIT FINI OU RAPPORT DIRECT

- A chaque phase : achats employés/recettes/produit semi fini : vous avez toujours la possibilité de **les lier directement ou seulement au le produit fini.**

Mettons que vous achetiez "oeuf" (référence n°35) et vous désirez savoir dans quels produits finis se trouve "oeuf".

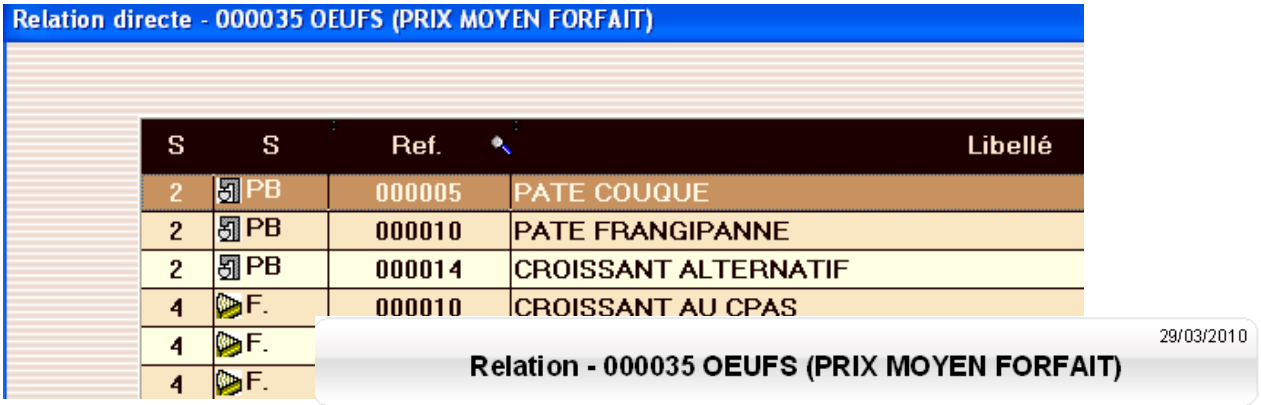

Relation Prod. finis - 000035 OEUFS (PRIX MOYEN FORFAIT)
S S Ref. Libellé
4 F. 000002 TARTE CREME ABRICOTS
4 F. 000003 TARTE CREME FRUITS
4 F. 000010 CROISSANT AU CPAS
4 F. 000013 FRANGIPANNE
4 F. 000015 CROISSANT AU BEURRE 2010
4 F. 000022 CROISSANT AU BEURRE WEPION

29/03/2010

Présence dans produits finis - 000035 OEUFS (PRIX MOYEN FORFAIT)

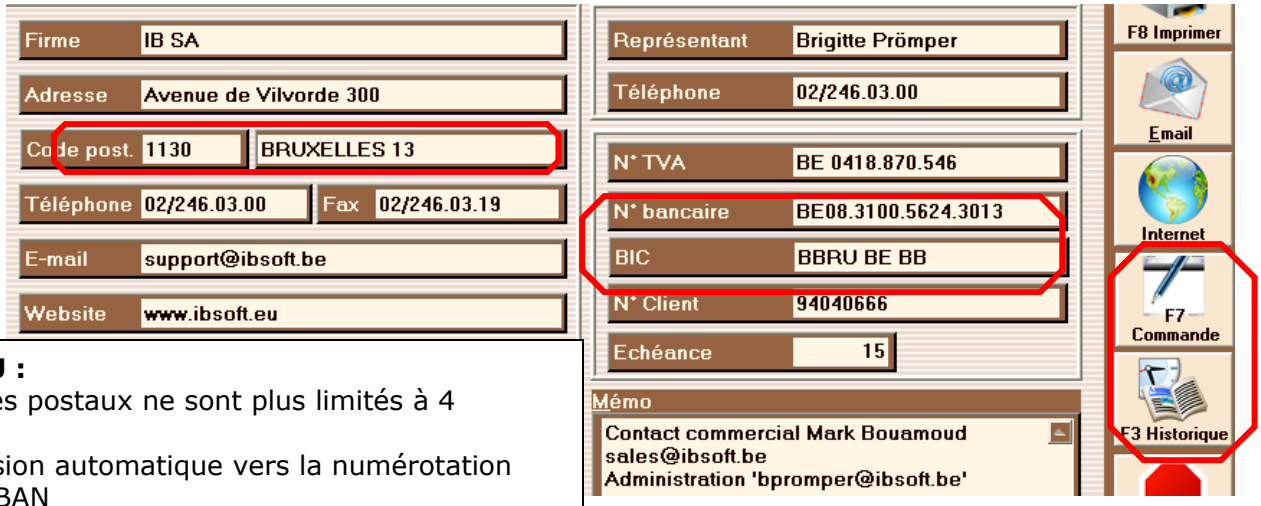
S	S	Ref.	Libellé
4	F.	000002	TARTE CREME ABRICOTS
4	F.	000003	TARTE CREME FRUITS
4	F.	000010	CROISSANT AU CPAS
4	F.	000013	FRANGIPANNE
4	F.	000015	CROISSANT AU BEURRE 2010
4	F.	000022	CROISSANT AU BEURRE WEPION

Mettons que vous achetiez "oeuf" (référence n°35) et vous désirez savoir <u>dans quelles préparations vous avez incorporé "oeuf" c-à-d dans les pâtes/produits semi finis</u>


Relation directe - 000035 OEUFS (PRIX MOYEN FORFAIT)
S S Ref. Libellé
2 PB 000005 PATE COUQUE
2 PB 000010 PATE FRANGIPANNE
2 PB 000014 CROISSANT ALTERNATIF
4 F. 000010 CROISSANT AU CPAS
4 F.
4 F.
29/03/2010
Relation - 000035 OEUFS (PRIX MOYEN FORFAIT)

S	S	Ref.	Libellé
2	PB	000005	PATE COUQUE
2	PB	000010	PATE FRANGIPANNE
2	PB	000014	CROISSANT ALTERNATIF
4	F.	000010	CROISSANT AU CPAS
4	F.	000015	CROISSANT AU BEURRE 2010
4	F.	000022	CROISSANT AU BEURRE WEPION

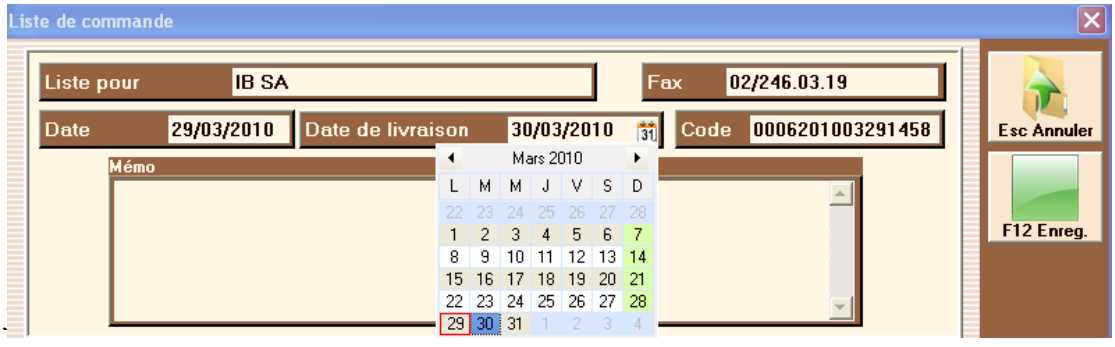
3. ECRAN FOURNISSEURS



NOUVEAU :
1.Les codes postaux ne sont plus limités à 4 chiffres.
2. Conversion automatique vers la numérotation bancaire IBAN
3.Changement dans historique commandes

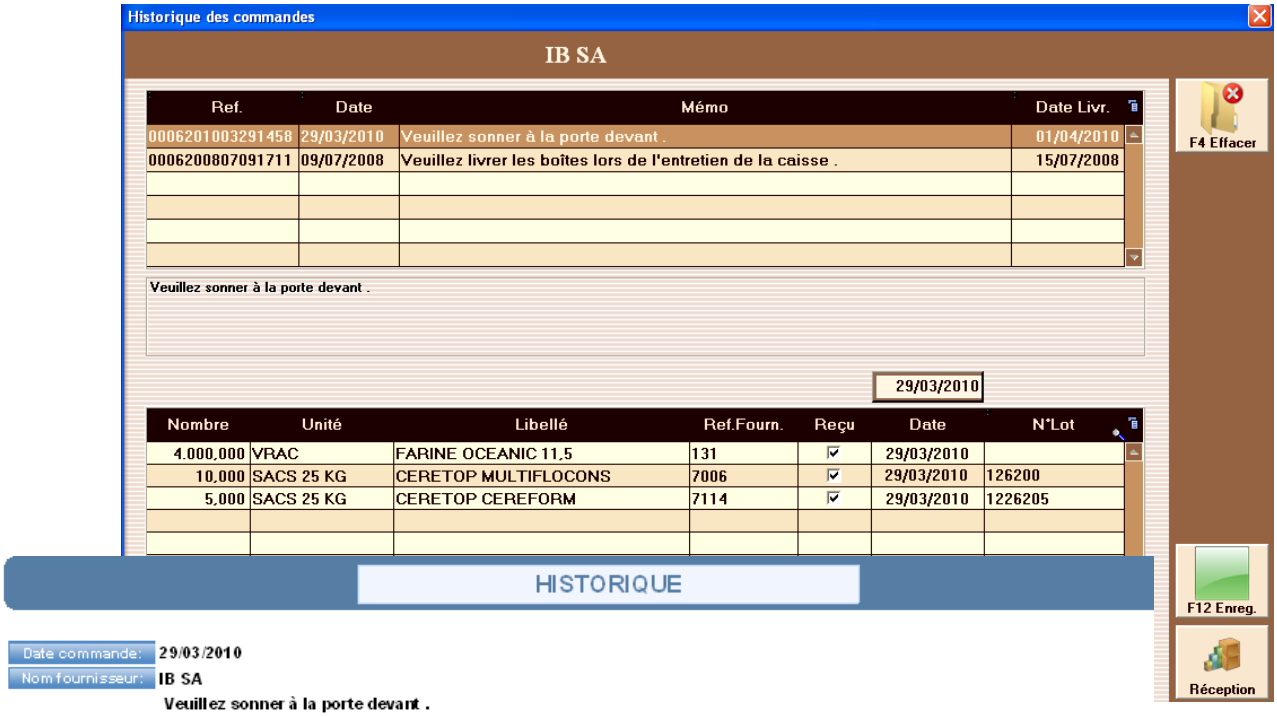
COMMANDES ET HISTORIQUE COMMANDES

- Nouveau chez "Commandes" : Choix de la journée de livraison



- Nouveau dans l'historique des commandes :**réception commande, introduction du numéro de lot du fournisseur**

Remarque : Ceci est un premier jet. Comme vous le savez IB développe un programme où une nouvelle fonctionalité vous permet de valider les produits tout en liant directement les numéros de lots fournisseurs à vos propres numéros de lots en production.

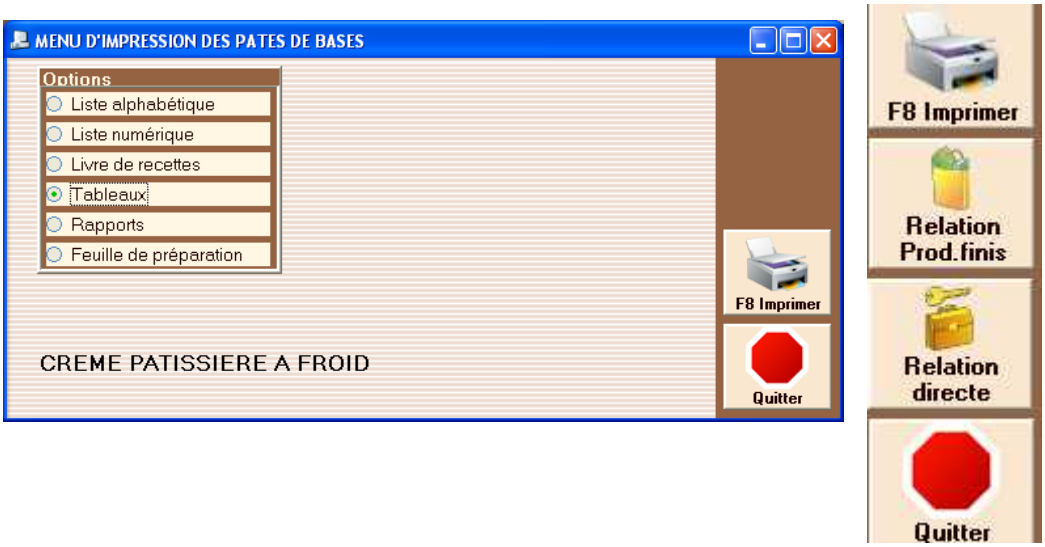


Date commande: 29/03/2010
Nom fournisseur: IB SA
Veuillez sonner à la porte devant .

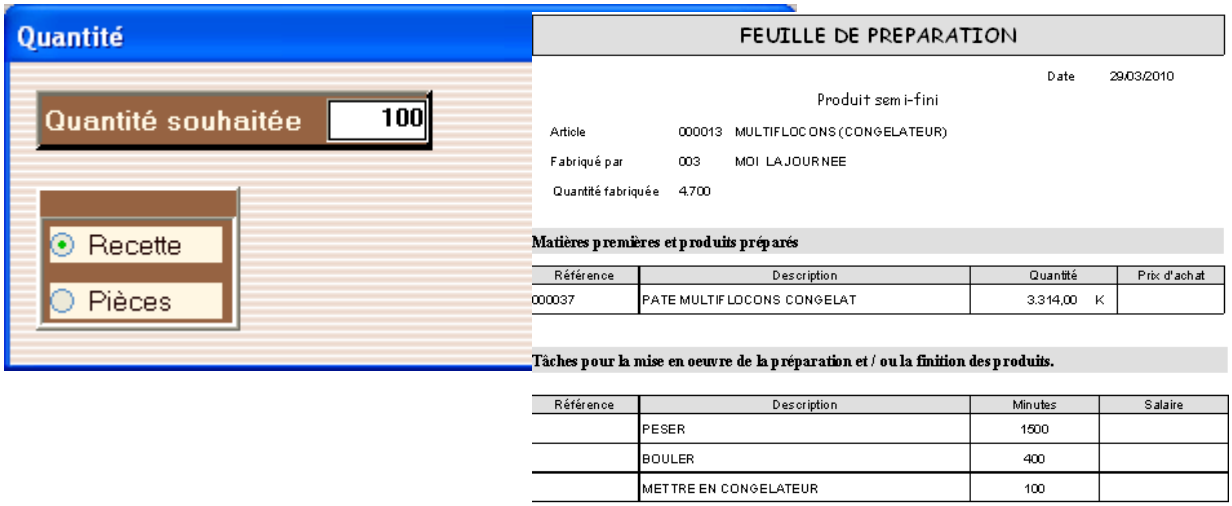
Nombre	Unité	Libellé	Code Fournisseur	Date Réception	N° Lot
4.000,00	VRAC	FARINE OCEANIC 11,5	131	01/04/2010	
10,00	SACS 25 KG	CERETOP MULTIFLOCONS	7006	01/04/2010	126200
5,00	SACS 25 KG	CERETOP CEREFORM	7114	01/04/2010	1226205

4. ECRAN RECETTES ET PRODUITS SEMI-FINIS

- Nouveau : Rapport direct avec le produits finis ou relation directe avec l'étape suivante (de recette vers produits semi-finis)
- Nouveau : F8 imprimer des tableaux dans produits semi



- Nouveau : F8 Imprimer Feuille de préparation recette , produits semi-finis ou produits finis : Toujours la possibilités pour imprimer la quantité en recette ou pièces.

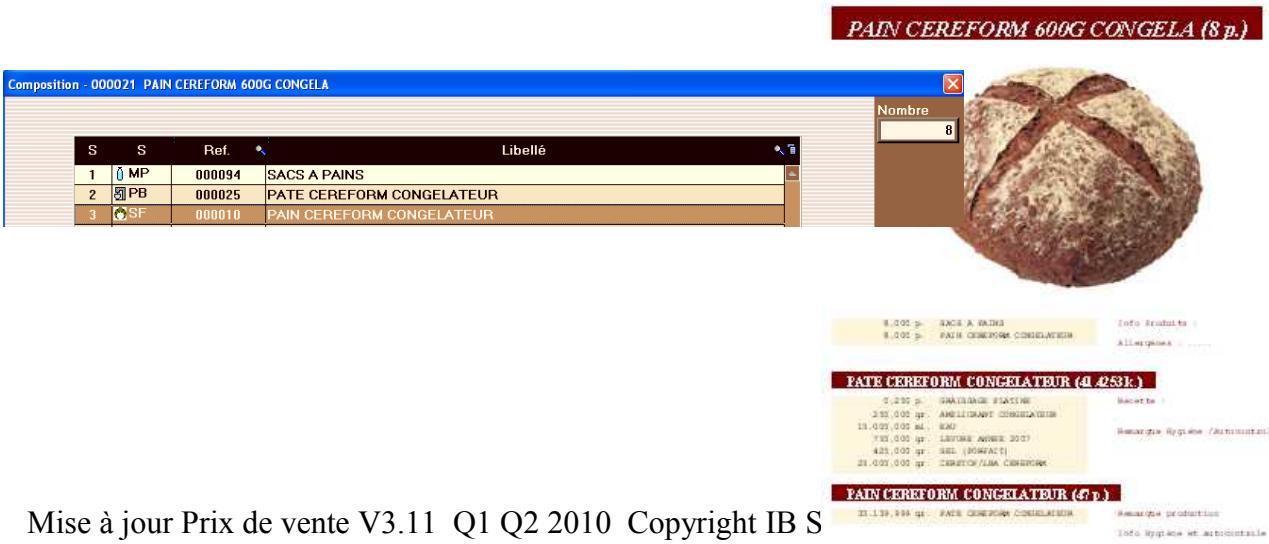

Quantité
Quantité souhaitée
100
Recette
Pièces
FEUILLE DE PREPARATION
Date 29/03/2010
Produit semi-fini
Article 000013 MULTIFLOCONS (CONGELATEUR)
Fabriqué par 003 MOI LAJOURNEE
Quantité fabriquée 4,700
Matières premières et produits préparés
Référence | Description | Quantité | Prix d'achat
000037 | PATE MULTIFLOCONS CONGELAT | 3.314,00 K |
Tâches pour la mise en oeuvre de la préparation et / ou la finition des produits.
Référence | Description | Minutes | Salaire
PESER 1500
BOULER 400
METTRE EN CONGELATEUR 100

5. ECRAN PRODUITS FINIS

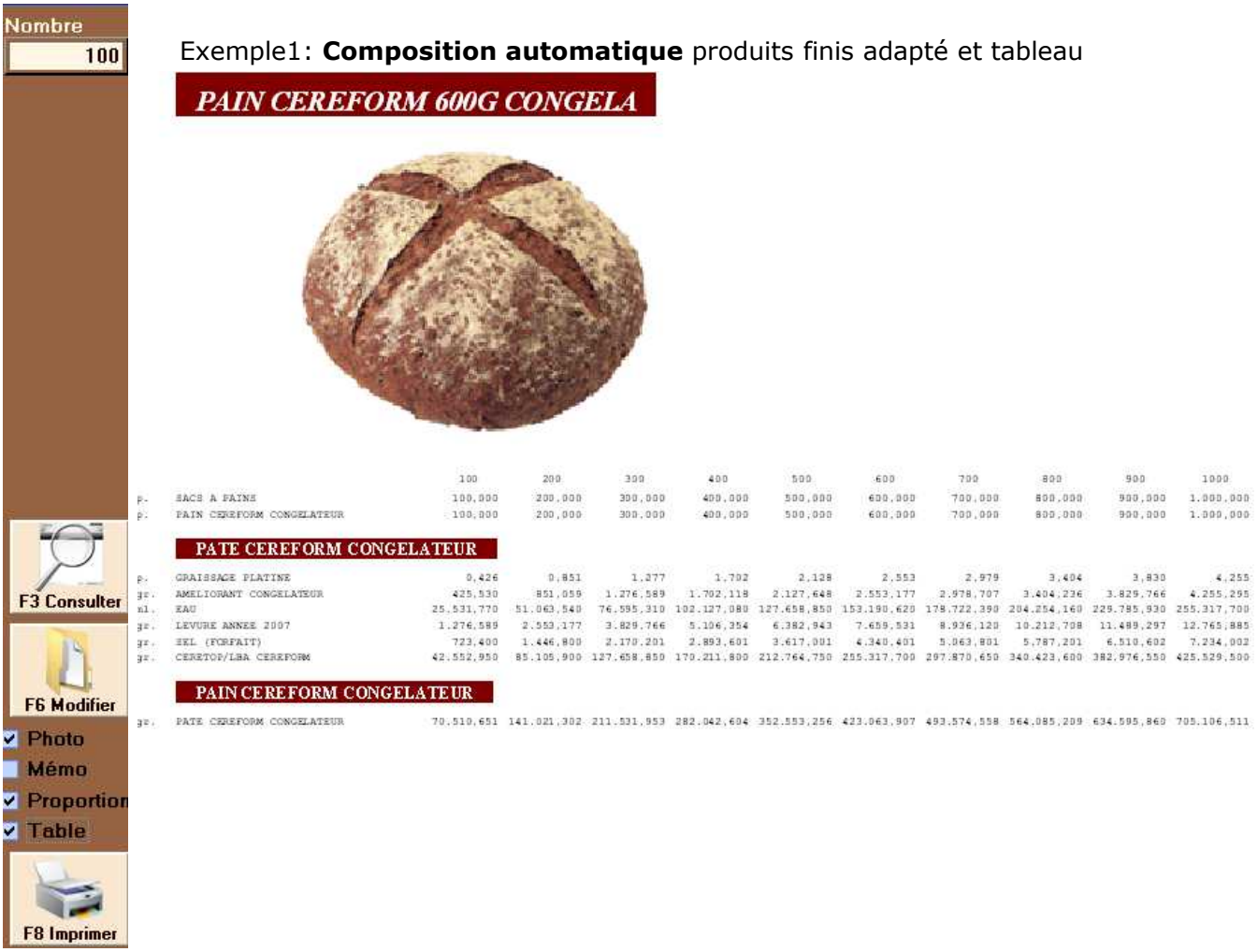
- Nouveau : F11 Analyse : Ingrédients (Voir explication écran achats/mat.prem.)

Nouveau F8 Imprimer
° Feuille de préparation (Quantité)
° **Etiquettes** (Voir Ecran de démarrage)
° **Composition automatique** produits finis avec photo ou memo ou tableau
° **Ingrédients** produits finis
° **Tableaux**

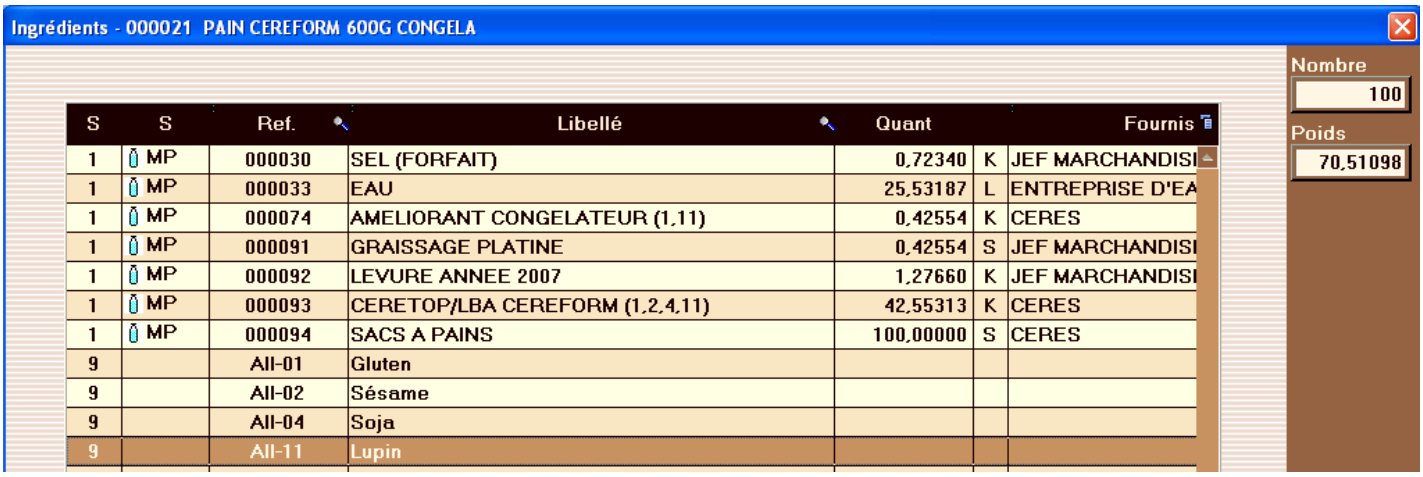
- Exemple1: **Composition automatique** produits finis avec photo et memo


PAIN CEREFORM 600G CONGELA (8 p.)
Composition - 000021 PAIN CEREFORM 600G CONGELA
Nombre
8
S | S | Ref. | Libellé
1 MP 000094 SACS A PAINS
2 PB 000025 PATE CEREFORM CONGELATEUR
3 SF 000010 PAIN CEREFORM CONGELATEUR
PATE CEREFORM CONGELATEUR (41,423 k.)
PAIN CEREFORM CONGELATEUR (47 p.)

Exemple1: **Composition automatique** produits finis adapté et tableau



- Exemple ingrédients produits finis


Ingrédients - 000021 PAIN CEREFORM 600G CONGELA
Nombre
100
Poids
70,51098
S
S
Ref.
Libellé
Quant
Fournis
1 MP 000030 SEL (FORFAIT) 0,72340 K JEF MARCHANDISI
1 MP 000033 EAU 25,53187 L ENTREPRISE D'EA
1 MP 000074 AMELIORANT CONGELATEUR (1,11) 0,42554 K CERES
1 MP 000091 GRAISSAGE PLATINE 0,42554 S JEF MARCHANDISI
1 MP 000092 LEVURE ANNEE 2007 1,27660 K JEF MARCHANDISI
1 MP 000093 CERETOP/LBA CEREFORM (1,2,4,11) 42,55313 K CERES
1 MP 000094 SACS A PAINS 100,00000 S CERES
9 All-01 Gluten
9 All-02 Sésame
9 All-04 Soja
9 All-11 Lupin

29/03/2010

Ingrédients - 000021 PAIN CEREFORM 600G CONGELA (100)

Ref.	Libellé	Quant	Fournisseur	Ref.
000030	SEL (FORFAIT)	0,7234	JEF MARCHANDISE	0002
000033	EAU	25,5319	ENTREPRISE D'EAU	0003
000074	AMELIORANT CONGELATEUR (1,11)	0,4255	CERES	0001
000091	GRAISSAGE PLATINE	0,4255	JEF MARCHANDISE	0002
000092	LEVURE ANNEE 2007	1,2766	JEF MARCHANDISE	0002
000093	CERETOP/LBA CEREFORM (1,2,4,11)	42,5531	CERES	0001
000094	SACS A PAINS	100,0000	CERES	0001
All-01	Gluten	0,0000		
All-02	Sésame	0,0000		
All-04	Soja	0,0000		
All-11	Lupin	0,0000		

* Exemple Tableau avec javanais par10 pièces de 1 à 50 pièces

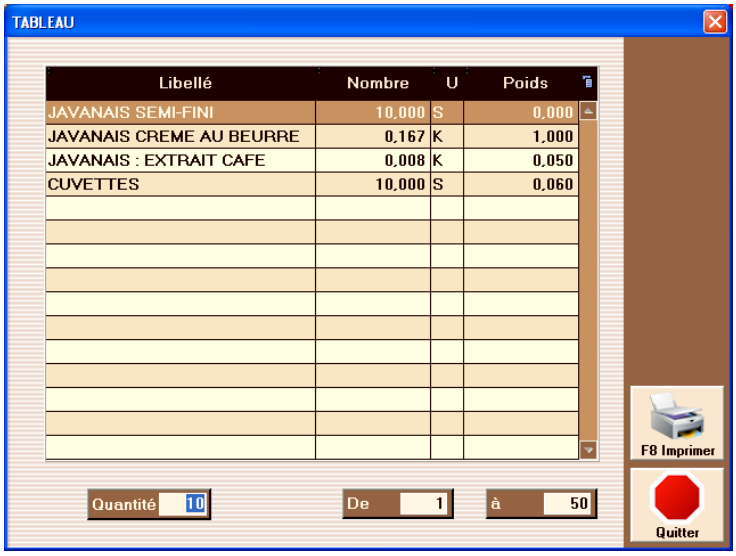


TABLEAU JAVANAIS

JAVANAIS SEMI-FINI	10,000 S	20,000 S	30,000 S	40,000 S	50,000 S	60,000 S	70,000 S	80,000 S	90,000 S	100,000 S
JAVANAIS CREME AU BEURRE	0,167 K	0,333 K	0,500 K	0,667 K	0,833 K	1,000 K	1,167 K	1,333 K	1,500 K	1,667 K
JAVANAIS : EXTRAIT CAFE	0,008 K	0,017 K	0,025 K	0,033 K	0,042 K	0,050 K	0,058 K	0,067 K	0,075 K	0,083 K
CUVETTES	10,000 S	20,000 S	30,000 S	40,000 S	50,000 S	60,000 S	70,000 S	80,000 S	90,000 S	100,000 S
	1,110 K	2,220 K	3,330 K	4,440 K	5,550 K	6,660 K	7,770 K	8,880 K	9,990 K	11,100 K

JAVANAIS SEMI-FINI	110,000 S	120,000 S	130,000 S	140,000 S	150,000 S	160,000 S	170,000 S	180,000 S	190,000 S	200,000 S
JAVANAIS CREME AU BEURRE	1,833 K	2,000 K	2,167 K	2,333 K	2,500 K	2,667 K	2,833 K	3,000 K	3,167 K	3,333 K
JAVANAIS : EXTRAIT CAFE	0,092 K	0,100 K	0,108 K	0,117 K	0,125 K	0,133 K	0,142 K	0,150 K	0,158 K	0,167 K
CUVETTES	110,000 S	120,000 S	130,000 S	140,000 S	150,000 S	160,000 S	170,000 S	180,000 S	190,000 S	200,000 S
	12,210 K	13,320 K	14,430 K	15,540 K	16,650 K	17,760 K	18,870 K	19,980 K	21,090 K	22,200 K

JAVANAIS SEMI-FINI	210,000 S	220,000 S	230,000 S	240,000 S	250,000 S	260,000 S	270,000 S	280,000 S	290,000 S	300,000 S
JAVANAIS CREME AU BEURRE	3,500 K	3,667 K	3,833 K	4,000 K	4,167 K	4,333 K	4,500 K	4,667 K	4,833 K	5,000 K
JAVANAIS : EXTRAIT CAFE	0,175 K	0,183 K	0,192 K	0,200 K	0,208 K	0,217 K	0,225 K	0,233 K	0,242 K	0,250 K
CUVETTES	210,000 S	220,000 S	230,000 S	240,000 S	250,000 S	260,000 S	270,000 S	280,000 S	290,000 S	300,000 S
	23,310 K	24,420 K	25,530 K	26,640 K	27,750 K	28,860 K	29,970 K	31,080 K	32,190 K	33,300 K

JAVANAIS SEMI-FINI	310,000 S	320,000 S	330,000 S	340,000 S	350,000 S	360,000 S	370,000 S	380,000 S	390,000 S	400,000 S
JAVANAIS CREME AU BEURRE	5,167 K	5,333 K	5,500 K	5,667 K	5,833 K	6,000 K	6,167 K	6,333 K	6,500 K	6,667 K
JAVANAIS : EXTRAIT CAFE	0,258 K	0,267 K	0,275 K	0,283 K	0,292 K	0,300 K	0,308 K	0,317 K	0,325 K	0,333 K
CUVETTES	310,000 S	320,000 S	330,000 S	340,000 S	350,000 S	360,000 S	370,000 S	380,000 S	390,000 S	400,000 S
	34,410 K	35,520 K	36,630 K	37,740 K	38,850 K	39,960 K	41,070 K	42,180 K	43,290 K	44,400 K

JAVANAIS SEMI-FINI	410,000 S	420,000 S	430,000 S	440,000 S	450,000 S	460,000 S	470,000 S	480,000 S	490,000 S	500,000 S
JAVANAIS CREME AU BEURRE	6,833 K	7,000 K	7,167 K	7,333 K	7,500 K	7,667 K	7,833 K	8,000 K	8,167 K	8,333 K
JAVANAIS : EXTRAIT CAFE	0,342 K	0,350 K	0,358 K	0,367 K	0,375 K	0,383 K	0,392 K	0,400 K	0,408 K	0,417 K